

Restaurante Ânfora é a jóia da coroa do Governador em Lisboa

Enviado por Escapadelas em Qui, 2016-01-14 13:00



Recém-aberto, o Palácio do Governador guarda os mais requintados segredos da arte de bem receber de [Lisboa](#).

O restaurante Ânfora, com uma cozinha de autor assinada pelo Chef português André Lança Cordeiro, é uma das novidades a descobrir neste hotel 5 estrelas, operado pela NAU Hotels & Resorts. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Uma ânfora guarda a mais pura essência das coisas e liberta-as do que não é primordial. É este, também, o princípio do restaurante do Palácio do Governador, em que cada prato servido acentua não mais que o essencial: o sabor trazido pelos melhores produtos da terra e do mar, os verdadeiros protagonistas das criações assinadas pelo Chef André Lança Cordeiro.

O restaurante Ânfora serve sabores genuínos da cozinha portuguesa, preparados a partir dos melhores produtos, reinterpretados e combinados sob as mais sofisticadas técnicas de cozinha internacional. Inspirada no mar, a carta do Ânfora desafia os clientes a embarcar (n)uma viagem sensorial inesquecível, tanto pela gastronomia, como pelo ambiente acolhedor e elegante do espaço, inspirado nas Descobertas e na Companhia das Índias.

Inventamos sabores e exploramos da forma mais sublime e dedicada a gastronomia portuguesa. Fazemos uma cozinha contemporânea, depurada e de sabores autênticos, com uma porta aberta para o mundo, revela o Chef que, antes de regressar a convite do grupo NAU a Portugal, exercia

funções como chefe executivo na conceituada Clinique La Prairie, em Montreux, Suíça.

O Chef André Lança Cordeiro deu os primeiros passos na profissão na 2780 Taberna, em [Oeiras](#), mas foi em Paris, em reputados restaurantes de estrela Michelin, como o Relais Louis XIII, Lapérouse ou o Au Comte de Gascogne, que desenvolveu a cozinha original que agora apresenta no restaurante do hotel Palácio do Governador.

A cozinha do Chef André Lança Cordeiro é uma busca incessante de novas sensações. Os seus pratos, que são antes mais as suas criações, refletem a visão sofisticada que tem da sua arte e sublinham o essencial dos produtos nacionais num equilíbrio delicado, em que o todo nunca é a uma mera soma das partes.

A carta do Ânfora, que será renovada a cada nova estação, é composta por quatro entradas, três pratos de peixe, dois de carne e quatro sobremesas, espelha essa mesma arte de elaborar combinações únicas e sofisticadas, em que cada prato é uma ode ao sabor e à mais cuidada apresentação.

Com capacidade para 80 pessoas no interior e 60 pessoas no terraço, a que acresce uma sala de jantar privada com capacidade para 18 pessoas, o Ânfora apresenta-se assim como um restaurante de visita obrigatória para os fãs da mais alta gastronomia.

Está aberto todos os dias, entre as 12h30 e as 15h00, para almoço, e das 19h30 às 23h00 para jantar. O preço médio de refeição no restaurante Ânfora ronda os 45€ por pessoa, sem bebidas incluídas.

Contactos

As reservas podem ser feitas através dos contactos 212 467 800 ou